



Алена СМІРНОВА

Сярэдневяковая сістэма харчавання: саслоўны кантэкст



СМІРНОВА Алена Дзмітрыеўна — медыявіст, кандыдат гістарычных навук, дацэнт кафедры гісторыі старажытнага свету і сярэдніх вякоў БДУ. Нарадзілася ў Ленінградзе. У 1981 г. скончыла гістарычны факультэт БДУ. З 1981 па 1983 г. працавала ў Нацыянальным мастацкім музеі Беларусі навуковым супрацоўнікам. Аўтар артыкулаў, у тым ліку энцыклапедычных, і раздзелаў у падручніках па гісторыі заходнееўрапейскага Сярэдневякоўя, гісторыі сярэдневяковай культуры і гісторыі пайсьядзённасці (“Женщины-легенды” (Мн., 1993); “Средневековый мир в терминах, именах и названиях” (Мн., 1999, 2001); “Гісторыя сярэдніх вякоў. Заходняя Еўропа і Візантыя” (Мн., 2002, 2003). Сааўтар манаграфіі “Королевский двор в политической культуре средневековой Европы. Теория. Символика. Церемониал” (М., 2004). Займаецца пытаннямі гісторыі пайсьядзённасці заходнееўрапейскага Сярэдневякоўя.

Адным з кірункаў гісторыка-антрапалагічных даследаванняў сучаснай медыявістыкі з’яўляецца гісторыя харчавання. Цікава, да яе выклікана інтарэсам да гісторыі паўсядзённага жыцця чалавека ў Сярэдневякоўі — яго светапогляду, пачуццяў і перажыванняў, асяроддзя пражывання, жылля, касцюма, гастронамічных патрэб¹.

У выніку падзення Рымскай імперыі і ўзаемаасіміляцыі народаў і культур у V—VI стст. пачынае фарміравацца адзіны хрысціянскі свет і своеасаблівая еўрапейская сістэма харчавання, якая ўвабрала ў сябе так званую міжземнаморскую мадэль, характэрную для грэка-рымскай культуры, і так званую варварскую мадэль, якую прыўнеслі на тэрыторыю былой Рымскай імперыі германскія плямёны. Асноўным прадуктам “міжземнаморскай” мадэлі лічыўся хлеб, бо асновай грэка-рымскай гаспадаркі былі земляробства і саадоводства, а галоўнымі прадуктамі спажывання — зерневыя культуры, вінаграднае віно і аліўкавы алей. Для “варварскай” мадэлі харчавання было ўласціва мяса, паколькі германскія плямёны займаліся паляваннем, жывёлагадоўляй і рыбалоўствам. Зразумела, народы Рымскай імперыі таксама спажывалі мяса, а германцы хлеб, але адметным з’яўляецца тое, што ў розных народаў прыярытэтнымі былі розныя прадукты.

Своеасаблівае процівага “міжземнаморскай” і “варварскай” сістэм харчавання, якая ўзнікла ў пачатку Сярэдневякоўя, захавалася на ўсю эпоху. Разам з тым хлебныя і мясныя прадукты сталі пануючымі ў сістэме харчавання і ўплывалі на эканамічныя і грамадскія адносіны.

Мэта артыкула — даследаваць сістэму харчавання насельніцтва Еўропы ў перыяд Высокага і Позняга Сярэдневякоўя, забяспечанае жыхароў харчовымі рэсурсамі, рацыён і прыярытэты ў стравах асобных сацыяльных груп сярэдневяковага Захаду.

У XI—XIII стст. павялічваецца колькасць насельніцтва ў Еўропе, і гэта абвастрыла праблему харчовых рэсурсаў. Для яе вырашэння пачалі разворваць новыя землі — пачалася ўнутраная каланізацыя. Галоўнымі еўрапейскімі зерневымі культурамі былі пшаніца — у Паўднёвай і Сярэдняй Еўропе і жыта — у Паўночнай. Надзвычай шырока быў распаўсюджаны ячмень. На поўдні Еўропы галоўныя зерневыя культуры істотна дапаўнялі полба і проса, на поўначы — авёс. У Паўднёвай Еўропе пераважна елі пшанічны (белы) хлеб, жытні часцей ужывалі ва Усходняй, у Паўночнай — ячменны. Доўгі час хлебам, у нашым разуменні, служылі прэсныя (бездражджавыя), жорсткія і сухія праснакі. Хлеб у форме батона і бохана пачалі выпякаць у канцы Сярэдневякоўя. Лепш захоўваліся праснакі

з ячменю, таму іх часта бралі ў дарогу ваяры, падарожнікі і пілігрымы.

Сяляне вырошчвалі пшаніцу, аднак амаль што не ведалі смаку пшанічнага хлеба. Яны харчаваліся хлебам ніжэйшай якасці, ужывалі бабы, зрэдку каштаны. “У бедняка звычайна няма хлеба для ежы, акрамя невялікай колькасці жыта ці ячменю”, — заўважаў канцлер Парыжскага ўніверсітэта, сялянін па паходжанню, Жан Жэрсон (1363—1429)². Праснак з каштанаў да з’яўлення ў Паўднёвай Еўропе бульбы быў важным харчовым прадуктам. Ва неўраджайныя гады беднякі дабаўлялі ў хлеб жалуды і карані раслін. Толькі ў некаторых абласцях белы хлеб трапляў на стол сялян, напрыклад, у тасканскіх вёсках паміж Сіенай і Фларэнцыяй.

У XI—XIII стст. у еўрапейскім земляробстве павялічыўся аб’ём вырашчанай пшаніцы, у выніку чаго насельніцтва пачало больш спажываць белы хлеб. З ростам гарадоў многія сяляне пачалі пераймаць у харчаванні гарадскія звычкі. Але пшанічны хлеб заставаўся раскошай і для большасці насельніцтва быў недаступны. Гільём Аквітанскі, які жыў у XII ст., параўноўвае яго з надзвычай дарагімі ў той час перцам і добрым віном. Пшанічны хлеб з прасеянай мукі маглі дазволіць сабе толькі багатыя людзі. Жытні хлеб і віно ці вінаградны сок былі асноўнымі прадуктамі харчавання большасці насельніцтва. Паводле меркаванняў французскіх даследчыкаў, да X ст. свецкія асобы і манахі штодзённа ўжывалі 1,6—1,7 кг хлеба, ежу запівалі вялікай колькасцю віна, вінаграднага соку ці вады. Сяляне ўжывалі прыкладна 1 кг хлеба і 1 л соку. У больш позні перыяд заможныя гараджанін спажываў на працягу дня да 1 кг хлеба. Паводле даных нямецкага даследчыка В.Абеля, у 1400 г. рамеснік спажываў у год 150 кг жыта ў выглядзе хлеба, каш і дабаўкі іх у суп, а мяса 65 кг³.

Акрамя хлеба еўрапейцы спажывалі многа каш: на поўначы — ячменнай, на поўдні — маннай, на ўсходзе — жытняй заціркі. Грэчку завезлі ў Еўропу з Азіі ў XV ст.⁴. Дарагой імпартуемай зерневай культурай быў рыс, які ўжываўся як самастойная страва або ў дадатку да іншых страў. Распаўсюджанай культурай была полба — з яе рабілі лапшу і проса. Проса — гэта адзін з самых старажытных злакаў Еўропы, з яго гатавалі праснакі і кашу.

З гародніны распаўсюджанымі былі рэпа, яе ўжывалі з VI ст., і рэдзька. У Паўночнай Еўропе амаль што ў кожную страву дабаўлялі брукву і капусту, ва Усходняй — хрэн, у Паўднёвай — сачавіцу, бабы розных сартоў (з гароху нават выпякалі хлеб). Найбольш распаўсюджанымі фруктовымі культурамі ў Сярэдняй вякі былі яблыкі і агрэст, але доля гародніны і садавіны ў рацыёне харчавання сярэднявечага еўрапейца была невялікая, што выклікала недахоп вітамінаў.

У выніку пашырэння кантактаў з арабскімі краінамі сярэднявечная Еўропа пазнаёмілася з цытрусавымі культурамі — апельсінамі і лімонамі. З Егіпта пастаўлялі міндаль, з краін Усходу (пасля крыжовых паходаў) — абрыкосы. Заможнае насельніцтва

частавалася трысняговым цукрам, які прывозілі са Святой Зямлі, а таксама “вытанчанымі” фруктамі — дынямі, фінікамі і інжырам.

Каля 60% рацыёну асобных груп насельніцтва займала вугляводная ежа: хлеб, праснакі, розныя кашы. Рацыён простых гараджан і сялян адрозніваўся ад сучаснага недастатковасцю бялка. Недастатковую пажыўнасць ежы кампенсавалі яе колькасцю.

У перыяд Высокага Сярэднявечжа (X—XIII стст.) еўрапейская гаспадарка канчаткова набыла таварны характар і выразную аграрную арыентацыю. Зямлі пераходзяць ва ўласнасць і з’яўляюцца асноўным багаццем феадалаў. Спажыванне мяса становіцца прывілеяй знаці. Культура харчавання набывае са-слоўны кантэкст. Ніжэйшыя слаі грамадства ўжываюць пераважна вегетарыянскія прадукты. Супрацьпастаўленне сістэмы харчавання свецкай знаці (ужыванне мяса, хлеба, віна) і манастава (ужыванне хлеба, гародніны, вады, рыбы), іншымі словамі, “карнавалу” і “посту”, было характэрнае на працягу ўсяго Сярэднявечжа⁵.

Канец Высокага Сярэднявечжа (другая палова XIII ст.) быў часам адноснага дабрабыту і эканамічнай стабільнасці ў Еўропе, але раўнавага паміж рэсурсамі і насельніцтвам была даволі няўстойлівая. У канцы XIII ст. нямецкія аўтары Зейфрыд Хельблінг і Гуга Трымбергскі адзначалі, што сяляне больш не жадаюць харчавацца традыцыйнай ежай, якая адпавядае іх становішчу, а імкнучца наблізіцца да стылю жыцця наблітэту і гараджан.

...Крестьяне черны и забиты как лошадь,
Что век свой проводит за плугом,
Не смел никогда он и думать
Про смоквы, миндаль и белугу.
И все же, пожалуй, имеет он право
К овсяному хлебу хотя бы немного
Господской еды, несмотря на обычай и нравы,
А именно дичи и мяса, отведают⁶.

Нямецкі сялянін Гельмбрэхт (галоўны герой паэмы цірольскага паэта XIII ст. Вернера Садоўніка “Селянін Гельмбрэхт”) рэкамендуе сыну харчавацца ежай з зерневых, бо перакананы, што мяса і рыба прызначаны для феадалаў.

...Ты должен жить, как я живу,
И хлеб жевать, что я жую.
Пить воду более умно,
Чем, став злодеем, лить вино...
На буднях вволю доброй каши
Наварит нам хозяйка наша...
Ведь лучше рожь мешать с овсом,
Чем нечестивым стать во всем...⁷.

У перыяд Позняга Сярэднявечжа (XIV—XV стст.) адбываюцца істотныя змены ў сістэме харчавання. У пачатку XIV ст. прырост насельніцтва значна апераджае магчымасці феадальнай аграрнай гаспадаркі, і ў Еўропе пашыраецца голад, пагаршаецца эпідэміялагічная сітуацыя. У 1347—1350 гг. у Еўропе распаўсюджваецца чума. Дэмаграфічныя стра-

ты, выкліканыя чумой, прывялі да скарачэння пасяўных плошчаў, жывёлагадоўля стала асновай гаспадаркі. З канца XIV ст. становішча з харчаваннем адносна стабілізавалася, і да сярэдзіны XVI ст. уся Еўропа спажывала мяса. У вёсках сяляне ўжывалі пераважна свініну, ялавічына прызначалася на продаж — яе ўжывалі гараджане. У XV ст. у гарадах “уваходзіць у моду” бараніна.

У рэгіёне Міжземнага мора мяса ўжывалі менш, чым у іншых рэгіёнах Еўропы. У асобных гарадах Тасканы ў 1320—1330-я гг. спажыванне мяса на чалавека ў год складала ў Праце каля 20 кг і да 38 кг — у Фларэнцыі. У Сіцыліі ў сярэдзіне XV ст. спажыванне мяса, на думку італьянскага медыявіста М.Мантанары, складала каля 20 кг у год без уліку колькасці мяса свойскай жывёлы. У канцы XV ст. у асобных абласцях спажыванне мяса на чалавека вагалася паміж 20 і 40 кг у год⁸. У XV ст. больш за ўсё спажывалі мяса ў Венгрыі — у сярэднім каля 80 кг на чалавека ў год, а ў Фларэнцыі каля 50 кг. Нямецкі даследчык В.Абель называе лічбу 100 кг у год у Свяшчэннай Рымскай імперыі. Прафесар Штутгарцкага ўніверсітэта Отта Борст прыводзіць даныя па выкарыстанні мяса ў Германіі — штогод 100 кг і больш.

У XIV—XV стст. мяса не было рэдкасцю і на сталах простага людзю. Французскі медыявіст Э.Леруа-Ладзюры называе лічбу 40 кг на аднаго наёмнага рабочага ў Лангедоку. На сіцылійскіх вінаградніках у XV ст. работнікі атрымлівалі штомесяц 800 г мяса, часам і ўдвая больш. Эльзаскія сяляне ў 1429 г. атрымлівалі за работу 2 кавалкі ялавічыны, 2 кавалкі смажаны, бачурку віна і на 2 пфенігі хлеба⁹.

У Італіі, Іспаніі, Паўднёвай Францыі і Англіі спажывалі больш бараніны, ва Усходняй і Цэнтральнай Еўропе — свініны і ялавічыны. Спецыяльна для ежы разводзілі галубоў. Гараджане елі мяса больш, чым сяляне.

У Познім Сярэднявеку ў Еўропе ўзнікла своеасаблівая канкурэнцыя паміж свінінай (складала сялянскую культуру харчавання) і ялавічнай (характэрнай для новай гарадской культуры). Калі ў XII—XIII стст. салёная свініна (саланіна) спажывалася і сялянамі, і гараджанамі, то цяпер гарадскія жыхары аддавалі перавагу ялавічыне і цяляціне. Гэта было самае дарагое мяса на рынку, і той, хто не мог сабе яго дазволіць, павінен быў задавальвацца баранінай. У XIV—XV стст. воўна стала асноўнай сыравінай для шарсцяной вытворчасці, і ворныя землі ператвараліся ў лугі для выпасу авечак. Бараніна хоць і не мела вялікай харчовай каштоўнасці ў параўнанні з ялавічнай, аднак стала знакам адрознення гараджан і сялян, асноўнай ежай якіх заставалася салёная свініна.

У канцы XV ст. самай вытанчанай ежай вышэйшага саслоўя з’яўлялася мяса фазанаў і курапатак. Дваране істотна скарацілі спажыванне мяса аленяў і дзікоў. У гэты час ваенную значь замяняла значь прыдворная, вытанчанаму густу якой больш адпавядала “белае”, “лёгкае” мяса. Адзін італьянскі ўрач сказаў, што яно “як мага лепш падыходзіць тым, хто

аддае перавагу практыкаванню духу, чым практыкаванню цела”. У манастырскіх статутах мяса фазанаў і курапатак параўналі з рыбай і ўключылі ў спіс дазволенай, “чыстай” ежы¹⁰.

Суадносіны спажывання мясной і расліннай ежы залежалі не толькі ад геаграфічных, гаспадарчых і сацыяльных, але і ад рэлігійных умоў развіцця грамадства. У Сярэднявеку, згодна літургічнаму календару Заходняй Еўропы, вернікам вызначалася 140—160 дзён трымаць пост. Пасныя дні былі звязаны з чатырма асноўнымі гадавымі і штотыднёвымі постами (серада, пятніца, субота). У пасныя дні забаранялася есці мясныя і малочныя прадукты, дазваляліся гародніна, рыба і алей. Спачатку пост практыкавалі толькі царкоўныя служыцелі, пазней абрад посту царкоўнікі распаўсюдзілі на ўсё грамадства. Выключэнне рабілася толькі для цяжка хворых і парадзіх.

Значнае месца ў рацыёне сярэднявечага чалавека займала рыба. Магчыма, рашаючым фактарам пашырэння спажывання рыбы было распаўсюджванне хрысціянства. Ужыванне рыбы як паснай ежы было зацверджана канонамі царквы¹¹. Сырую ці напайную рыбу ўжывалі пераважна ў зімовы час, калі не было зеляніны. Вэнджанай, сушанай, вяленай ці салёнай рыбай харчаваліся ў дарозе.

У ежу ўжывалася ў асноўным прэснаводная рыба. Пачынаючы з IX—X стст. рыбай харчаваліся на большай частцы тэрыторыі хрысціянскай Еўропы. У пасным меню забаранялася выкарыстоўваць буйную марскую рыбу, так званую тлустую рыбу. В.Абель у сваёй кнізе “Вывучэнне харчавання” прыводзіць схему выдаткаў на харчаванне сям’і нямецкага рамесніка з 5 чалавек у 1400 г., дзе ўказвае, што ў год на чалавека ў такой сям’і прыпадала па 10 кг рыбы¹².

Для жыхароў марскога ўзбярэжжа рыба і дары мора былі асноўнымі прадуктамі харчавання. Балтыка і Паўночнае мора кармілі селядцом, Атлантыка — траской і макрэллю, Міжземнае мора — тунцом і сардзінамі. Але калі ежай беднякоў была танная мясцовая рыба, то багатыя маглі паласавацца “высакароднай” рыбай: ласосем, шчупаком, акунём і вугром. Асабліва карыснай лічылася бялуга (від асятра), бо яе плавальны пузыр раствараўся ў цёплай вадзе і выкарыстоўваўся як жэлацінавы сродак.

Каменная соль у Сярэднявеку была вельмі дарагім прадуктам. Часцей за ўсё выпарвалі салёную вадку ў салеварнях, а потым спрэсоўвалі. У Раннім Сярэднявеку такія кавалкі солі часам выкарыстоўваліся ў якасці грошай. Недахоп солі часткова замянялі гваздзікай, перцам, карыцай, лаўрам, мускатным арэхам і іншымі вострымі прыправамі.

У XI—XIII стст. на поўначы Еўропы быў больш распаўсюджаны тлушч жывёльнага паходжання (свіны), на поўдні — раслінны алей¹³. Асноўнай крыніцай алею былі лён і каноплі (аліўкавы алей быў распаўсюджаны ў Грэцыі і на Блізкім Усходзе, на поўнач ад Альпаў яго практычна не ведалі). Алей выраблялі таксама з гарчыцы, фісташак, міндалю, грэцкіх і кедравых арэхаў, каштанаў. Сметанковае масла было незвычай-

най раскошай і трапляла на стол толькі каралёў і вышэйшай знаці.

Цукар у Еўропе з'явіўся дзякуючы арабам і да XVI ст. лічыўся прадуктам заможных людзей. Вытворчасць трысняговага цукру была дарагая і працаёмкая. Пасля адкрыцця Новага Свету ў XVI ст. у рацыёне еўрапейцаў з'явіліся гарбузы, кабачкі, мексіканскі агурок, салодкая бульба (батат), фасоля, перац, какао, кава, а таксама кукуруза (маіс), бульба, таматы, сланечнік, якія завезлі іспанцы і англічане з Амерыкі.

Неспрыяльныя прыродныя з'явы — засухі, моцныя дажджы, раннія замаразкі, буры наносілі сур'ёзную шкоду сельскай гаспадарцы, што магло прывесці да голаду. Мары пра казачную краіну, дзе не існуе голаду, падштурхнулі Пітэра Брэйгеля-старэйшага стварыць знакамітую карціну "Краіна Какань". Аўтар "Рамана пра Лісу" з задавальненнем апісваў розныя смачныя стравы — смажаных курэй, кумпякі, сыры, якія былі недасягальны для большасці гараджан і сялян¹⁴. У перыяд Позняга Сярэдняв'якоўя сярэдня колькасць калорый у дзень абмяжоўвалася дзвюма тысячамі (палавай патрэбнасці сучаснага чалавека)¹⁵. Елі ў Сярэдняв'якоўі звычайна два разы ў дзень. З таго часу захавалася прымаўка: анёлам патрэбна ежа раз у дзень, людзям — два разы, а зварам — тры разы.

Ужыванне алкаголю і піва ў Сярэдняв'якоўі (у залежнасці ад рэгіёна) дасягала велізарных маштабаў¹⁶. Даследчыкі вызначаюць памер спажывання віна ў той час — не менш за літр на чалавека ў дзень. Такая сітуацыя тлумачыцца некаторымі фактарамі. Традыцыйна вінаграднае віно еўрапейцы пілі не толькі для задавальнення. Спажываць віно вымушала дрэнная якасць вады. Яе, як правіла, не кіпяцілі, што выклікала захворванне страўніка. Таму віно таксама выкарыстоўвалі для дэзінфекцыі. З дапамогай віна праганялася смага, паколькі ўжываліся прадукты, якія захоўваліся ў солі (мяса, рыба, сыр і г. д.). Віно і піва ўзбагачалі ежу калорыямі і былі карысныя там, дзе ежа была бедная і аднастайная. Акрамя таго, віну прыпісвалася значнае тэрапеўтычнае ўздзеянне. Яно лічылася універсальным сродкам супраць усіх хвароб.

Большая частка насельніцтва выкарыстоўвала мясцовае віно, часта невысокай якасці, вышэйшыя слаі грамадства заказвалі сабе тонкія віны з далёкіх краін. Высокай рэпутацыяй у Позняга Сярэдняв'якоўя карысталіся кіпрскія, рэйнскія, мозельскія, такайскія віны, мальвазія, пазней — партвейн, мадэра, херас, малага. На поўдні перавагу аддавалі натуральным лёгкім вінам. На поўначы Еўропы, у больш халодным клімаце, з часам пачалі ўсё больш ужываць спірт. Спірт навучыліся вырабляць каля 1100 г., аднак доўгі час аптэкары рыхтавалі яго як лекавы сродак, які спрыяў кровазвароту, страваванню, даваў адчуванне цеплыні і ўпэўненасці. У канцы XV ст. спірт, які разбаўлялі вадой, прыйшоўся даспадобы такой колькасці гараджан, што ўлады Нюрнберга забаранілі яго продаж у святочныя дні. У XV ст. з'явіўся італьянскі лікёр, у гэтым жа стагод-



Прыгатаванне ежы і трапеза.
Мініяцюра. Італія. XIV ст. Нацыянальная бібліятэка
(Codex von dob. S.N. 2644). Вена. Аўстрыя.

дзі навучыліся вырабляць спірт з зерня, якое перабраджала.

Народным напіткам, асабліва на поўнач ад Альпаў, было піва. Яшчэ са старажытнасці было вядома ячменнае піва. У Германіі ў 1400 г. сям'я рамесніка з пяці чалавек ужывала 300 л піва ў год, $\frac{1}{3}$ якога складала моцнае, а $\frac{2}{3}$ — слабае¹⁷.

У Англіі асноўнымі напіткамі былі віно, ячменнае піва (эль), а таксама яблычны і грушавы сідр. Піва разам з хлебам было адным з асноўных прадуктаў у рацыёне многіх гараджан. Продажу піва і цэнтральнае, і мясцовае заканадаўства надавала амаль што столькі ж увагі, як і продажу хлеба. Характэрна, што кошт піва не змяняўся на працягу стагоддзяў: у Брыстолі ў 1283 г. галон лепшага піва каштаваў тры паўпенсы, а слабага — 1 пенс. У XIV ст. "галон лепшага светлага піва ў збане" каштаваў тыя ж 1,5 пенсы¹⁸.

Першае ўпамінанне пра піва з прарослага ячменю (соладу) з дабаўленнем хмелю адносіцца да XII ст. У Англію півавараў з выкарыстаннем хмелю прыйшло з кантынента толькі каля 1400 г. Ужывалі піва прыблізна столькі, колькі і віна — каля 1,5 л штодзень на чалавека.

У Паўночнай Францыі канкурэнцыю піву складаў сідр, які ўвайшоў у ўжытак з канца XV ст., асабліва сярод простага люду.

Пачынаючы з XIV—XV стст. у Заходняй Еўропе нормы жыцця, стыль адзення і харчавання ўсіх саслоўяў дакладна вызначаюцца рознымі дэкрэтамі і прадпісаннямі: кожны павінен харчавацца "ў адпаведнасці са сваёй якасцю" — "iuxta suam qualitatem". Лічылася, што для страўніка знатнага чалавека прымальна толькі вытанчаная і добра прыгатаваная ежа, якая адпавядае яго грамадскаму статусу, багаццю і ўладзе, у той час як для прасталюдзіна падыходзіць простая і грубая ежа.

Культура харчавання гэтага перыяду характары-
завалася і ўскладненнем застольнага рытуалу, праз
які можна было прадэманстраваць сваё багацце і
ўладу. Пра знатнасць і багацце роду ў той час мер-
кавалі ўжо не па магчымасці шмат есці, а па тым,
наколькі шыкоўна, вытанчана арганізавана кухня і за-
столле ў палацы. Каралеўскі прыём і баль рэгламен-
таваліся строгім этыкетам і былі важнейшай дэман-
страцыяй палітычнай улады і багацця. На каралеўскі
баль арыентавалася ў арганізацыі баляў і прыёмаў
багатая феадальная значь, а на яе — багатыя га-
раджане.

Першую пісьмовую кадыфікацыю гастронаміч-
ных схільнасцей прадстаўнікоў розных саслоўяў і
спосабы гатавання ежы ўтрымліваюць кулінарныя
кнігі XIII—XIV стст. Яны дазваляюць даведацца пра
разнастайнасць і спосабы гатавання ежы. Назавём
толькі некаторыя з іх. Так, “Buoch von guoter spise”
 (“Кніга пра добрую ежу”) была складзена паміж 1345
і 1352 гг. з літаратурных, медыцынскіх і гаспадар-
чых тэкстаў вюрцбургскім епіскапскім натарыусам
Міхаэлем дэ Леоне і мае 96 рэцэптаў. Праз паўста-
годдзя поварам з Віртэнберга Ханзенам напісана
“Alemannische Büchlein von guter Speise” (“Нямецкая
кніга пра добрую ежу”). Гэтая кніга захавалася ў копіі
1460 г. Першая друкаваная кулінарная кніга “Küchen-
meisterei” (“Кулінарнае майстэрства”) выдадзена ў
Нюрнбергу ў 1485 г.¹⁹

Кулінарныя кнігі, якія да нас дайшлі, даюць уяў-
ленне пра харчаванне прывілеяваных саслоўяў. Яны
прызначаліся для прафесіяналаў — повароў на служ-
бе ў дваран, багатых гараджан ці для гаспадароў
тракціраў. Пра гэта сведчаць рэкамендацыі і пара-
ды: “Пакінь запяканку з вугроў крыху астыць, інакш
багатыя апякуць сабе языкі”; “Мясныя бліначкі зрабі
з вельмі тонкай корачкай, інакш багаццем яны не
спадабаюцца”²⁰. У многіх кулінарных кнігах нічога не
гаворыцца пра колькасць прадуктаў, якія неабход-
ны для прыгатавання той ці іншай стравы. Повары
добра ведалі, што прыгатаванне ежы — гэта твор-
часць з мноствам сакрэтаў, а аб’ём і колькасць інг-
рэдыентаў патрэбны галоўным чынам для аматараў
і пачынаючых кулінараў.

У заможных дамах да званага абеду запрашаў
слуга. Госці мылі рукі ў сярэбраных тазах з вадой,
дзе плавалі пялёсткі руж і духмяныя травы, пасля
выціралі іх белымі сурвэткамі²¹. Сядзелі госці са
знешняга боку стала, унутраная прастора залы па-
кідалася свабоднай для разносчыкаў страў. Раса-
джваліся па парах — дама і кавалер — ці асобна,
але ў строгай адпаведнасці з іх сацыяльным стату-
сам і родавай знатнасцю. За галоўным сталом раз-
мяшчаліся найбольш важныя госці і гаспадар дома
з сям’ёй²². Сталы засцілалі прыгожымі белымі аб-
русамі ў некалькі слаёў (аб іх можна было выціраць
рукі), упрыгожвалі магічнымі прадметамі, прызна-
чанымі для праверкі дабраякаснасці страў. У перы-
яд Позняга Сярэднявекі стол да свята ў кара-
леўскім палацы і палацах знатных вяльможаў серві-

равалі не толькі спецыяльна падрыхтаваныя слугі,
але і скульптары і архітэктары, якія распрацоўвалі
ідэю галоўнага ўпрыгожання стала, спецыяльныя на-
стольныя “канструкцыі”, стравы ў выглядзе замка, ка-
рабля і г. д. У другой палове XV ст. асабліва ўражва-
лі багаццем і фантазіяй двары бургундскіх герцагаў.

Карыстанне індывідуальнымі кубкамі і бакаламі
яшчэ і ў XVI ст. не было шырока распаўсюджана, іх
перадавалі з рук у рукі, “пускалі па кругу”. У багатых
дамах пілі з хрустальных, залатых і сярэбраных куб-
каў і бакалаў.

Для найбольш знатных гасцей стравы разносілі
ў закрытым посудзе, каб захаваць ежу гарачай і,
галоўнае, захаваць яе ад броду і яду. Супы елі з драў-
ляных ці сярэбраных місак з двума вушкамі ці з глы-
бокіх талерак, якія ставілі па адной на двух сатра-
пезнікаў — даму і кавалера. Яны елі з адной міскі і
нават пілі з аднаго кубка. Звычай есці ўдваіх з адной
міскі і адной лыжкай праіснаваў да XVII ст. Адсюль
паходзіць выраз “à pot et à cuiller” (“з гаршком і лыж-
кай”), што азначала блізкасць з кім-небудзь. Маг-
чыма, ад такога звычаю паходзіць руская прымаў-
ка: “Я з ім разам пуд солі з’еў”. Аднак ужо ў XIV ст.
падчас раскошных абедоў міска з супам ставілася
перад кожным госцем²³.

Мяса падавалі на плоскіх хлябцах, якія выкон-
валі ролю талерак. Затым гэтыя хлябцы, прапіта-
ныя мясным сокам і соусам, аддавалі жабракам і
сабакам. Мяса можна было адкусваць ці адразаць
нажом²⁴. Нож з’яўляўся галоўнай прыладай за ста-
лом. Вялікімі нажамі наразалі мяса на агульных блю-
дах, з якіх потым кожны браў кавалак сваім нажом
або рукамі. Лыжкі і нажы з’яўляліся асабістымі рэ-
чамі, іх часта насілі ў скураных футлярах, прымаца-
ваных да пояса. Лыжка была здаўна распаўсюджана
ў Еўропе, але ў XI—XIII стст. ёй карысталіся рэдка. У
перыяд Позняга Сярэднявекі сталовай лыжкай
намагаліся забяспечыць ужо кожнага, хто сядзеў за
сталом. Але здаралася, што лыжак на ўсіх не хапала,
таму госці часта прыносілі лыжкі з сабой. Простыя
драўляныя лыжкі часам утыкалі ў капялюш, каб аса-
бісты сталовы прыбор заўсёды быў побач.

Раннія звесткі пра відэлец адносяцца да XI—
XII стст. У Італіі і Візантыі спачатку імі карысталіся
выключна дамы, калі елі сакавітыя фрукты. У Заход-
няй Еўропе вялікія відэльцы з двума зубцамі пры-
мяняліся толькі на кухні для раскладвання мяса²⁵.
Відэльцы з чатырма зубцамі ўпершыню з’явіліся ў
XV ст. у Фларэнцыі, але (як і папярэднія двухзубцовыя)
яшчэ доўга не карысталіся сімпатыяй еўрапейцаў.

Бакалы, кубкі, талеркі, блюда і іншыя прылады
для ежы і піцця вырабляліся з металу: для каралёў і
знаці — з серабра, пазалочанага серабра, зрэдку з
золата. Сяляне карысталіся пераважна драўляным і
алавяным посудам. Масавая вытворчасць посуду
са шкла — аднакаляровага і каляровага — пачалася
ў XIII—XIV стст. Нярэдка яго ўпрыгожвалі эмаллю,
металам, часам нават хрусталём. У XV ст. з’явіўся
фаянсавы посуд, сакрэт вытворчасці якога вынайш-
лі майстры г. Фаэнцы (Італія).

Варта сказаць, што ў Сярэднявекі вялікую ўвагу надавалі не толькі багаццю стала і эстэтыцы яго афармлення. З’явіліся правілы этыкету, паводзін за сталом і спажывання страў, было вызначана, якія манеры добрыя, а якія не. Менавіта ў XII—XIII стст. этыкет стаў прыкметай прыналежнасці да пэўнага саслоўя.

“Умовай прыналежнасці да арыстакратыі, — адзначае Масіма Мантанары, — ужо быў не толькі апетыт, а хутчэй за ўсё здольнасць выбіраць страву, адзначаць добрую ежу ад дрэннай. Калі рыцар ... вырашаў змяніць расу пустэльніка на дваранскае адзенне, ён павінен быў вытрымаць асноўны іспыт: яму на стол прыносілі самыя розныя стравы, і ён з’ядаў толькі тыя, якія павінны адпавядаць яго статусу, а да астатніх нават не датыкаўся”²⁶.

Празмернае абжорства асуджалася. Французская пісьменніца італьянскага паходжання Крысціна Пізанская (1364/1365—1430) пісала, што кароль Францыі Карл V аддаваў перавагу больш карыснай, чым смачнай ежы: “Ён піў лёгкае віно, свежае і мала вытрыманае, моцна разбаўленае вадой”. За сталом кароль “не набіваў страўнік..., бо гаварыў, што змешванне блюд парушае страваванне і засціць памяць”. Яна адзначае, што неабходна памятаць выраз Сакрата: “Патрэбна жыць не для таго, каб есці, а есці для таго, каб жыць”²⁷.

На пірах заможных людзей, як правіла, з’ядалася вялікая колькасць ежы. Прывядзём меню званага абеду 1379 г., які даваў абат дэ Лан’і з нагоды абрання яго ў парламент: спачатку падалі аперытыў — салодкае віно — і шмат разнастайных закусак: запечаныя яблыкі, смажаныя фігі, вэнджаны селядзец, крэс-салат і размарын. Потым ішлі супы: юшка са шчупакаў і лінеў, селядзец белы ў аднадзённым соусе, а таксама спецыі да супоў: міндаль, молаты імбір, шафран, дробныя прыправы, молатая карыца. Затым ішлі рыбныя стравы: марская рыба — камбала, барабулька, марскі вугор, цюрбо, ласось; рачная — філе шчупака, філе двух карпаў з Марны, лешч, лёгкае блюда — мінога ў марынадзе, смажанае — марская свіння ў соусе, макрэль, камбала, лешч. Соусы — камялін і вінаградны. Рыс цукровы з пражаным міндалем. На дэсерт прапанавалі салодкае пюрэ, пасыпанае белым і чырвоным дражэ, слаёныя піражкі, заварныя крэмы, фігі, фінікі, вінаград, арэхі, напрыканцы — гіпакрас і салодкае віно — грэнаш і віно з прыправамі²⁸.

У 1486 г. падчас трапезы Максіміліяна Габсбурга (будучага караля Германіі (1493—1519 гг.)), якая праводзілася ў адпаведнасці з прадпісаннямі Залатой булы, на кожным stole стаялі да 50 розных страў, “усе блюда былі поўныя, на іх ляжалі смажаныя цалкам зайцы, баранчыкі, паўліны і асабліва шмат усялякай дзічыны і рыбы”²⁹.

Да канца XV ст. на пірах і вяселлях вяльможных асоб колькасць перамен страў павялічылася. Так, у 1488 г. венецыянскі гуманіст Эрмалао Барбаро апісваў у пісьме да свайго сябра вясельнае застолле ў Мілане. “У мяне не было апетыту, — піша Барбаро, —



Паляванне на дзіка. Мініяцюра з кнігі Гастона Феба. Бургундыя. Каля 1407 г.

Нацыянальная бібліятэка (MS Fr. 616). Парыж. Францыя.

таму я больш глядзеў па баках, чым еў. Спачатку прынеслі ружовую вадку для мыцця рук. Потым прапанавалі пасцілкі з кедровых арэшкаў і пражаны міндаль, які тут называлі марцыпанам. На другое былі грэнкі са спаржай. Трэцяя страва: адварная сёпія, на гарнір — дробна пасечаная засмажаная пачонка, чацвёртая — смажанка з газелі. Пятая страва: вараная галава цяляці, шостая — асарці з каплуна, адкормленых галубоў, кур, ялавічнага языка і вяндліны. Сёмая страва: смажанка з казляціны, восьмая — курапаткі, фазаны і іншая птушка, а да іх — аліўкі. Дзевятая страва: засмажаны пень у мядовым соусе, дзесятая — смажаная свіння ў соусе. Адзінаццатая — смажаны паўлін у соусе з фісташкамі, дванаццатая — ласункі з яек, малака, цукру, шалфею. Трынаццатая страва: артышокі з сасновымі арэшкамі, чатырнаццатая — зацукраная айва, пятнаццатая — фінікі, фрукты, салодкія віны і іншы дэсерт”³⁰.

У XV ст. неад’емнымі прыкметамі прыналежнасці да знаці сталі знешнія напышчанасць і тэатральнасць. Вытанчаная ежа і напіткі, залаты, хрустальны, сярэбраны посуд былі доказам багацця. Добра арганізаваны вышклены штат повараў і абслугі, правільна падобраная застольная кампанія, вялікая колькасць рэдкіх страў былі магчымы дзякуючы грашам гаспадара і фантазіі повараў і цырымоніймайстраў.

Галоўным атрыбутам улады ў еўрапейскім грамадстве XIV—XV стст. стала адміністрацыйная і дыпламатычная спрытнасць. Вельмі часта той, хто ладзіў застоллі, намагаўся паказаць раскошу, багацце і ўладу сям’і. За банкетным сталом дэманстраваліся сацыяльныя сувязі і прыналежнасць да пэўнага саслоўя, ад удалага банкету маглі залежаць дыпламатычныя адносіны паміж каралеўскімі дварамі, магнацкімі родамі, лёс будучага шлюбу або дзелавага пагаднення.

Можна зрабіць висновки, што пасля падзення Рымскай імперыі фарміруюцца адзіноства хрысціянскага свету і своеасабліва агульнаеўрапейская сістэма харчавання. Галоўнымі прадуктамі харчавання жыхароў Захаду сталі хлеб і мяса. У часы Высокага Сярэдняв'яку ў культуры харчавання адбываецца сацыяльная дыферэнцыяцыя як у колькасным, так і ў якасным спажыванні. Спажыванне мяса становіцца прывілеяй знаці. Агародніну, злакавыя, рыбу спажывалі ў асноўным іншыя саслоўі. Харчаванне ў адпаведнасці са сваім сацыяльным статусам і ўладнымі паўнамоцтвамі ў канцы XIV—XV стст. стала нормай. Асаблівую ролю набывае застольны этыкет — прыкмета сацыяльнага адрознення дваранства ад іншых саслоўяў.

¹ Гл.: Burguère A. L'anthropologie historique // La Nouvelle histoire. Sous la dir. de J. Le Goff, R. Chartier, J. Revel. Paris, 1978; Bitsch I., Ehlert T., von Ertzdorff X. Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen, 1987; Brunet J., Redon O. Tables florentine. Écrire et manger avec Franco Sacchetti. Paris, 1984; Desportes F. Le Pain au Moyen Âge. Paris, 1987; Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siècle. Paris, 1990; Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf, 2000; Flandrin J.-L., Montanari M. Histoire de l'alimentation. Paris, 1996; Henisch B. A. Fast and Feast. Food in Medieval Society. L., 1976; Lambert C. (ed.) Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge. Montreal / Paris, 1992; Laurioux B. Le Moyen Âge à la table. Paris, 1989; Laurioux B. Manger au Moyen Âge. Paris, 2002; Levi-Strauss C. Le triangle culinaire // L'Acr. 1965. № 26; Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003; Pini A. I. Vite e vio nel Medioevo. Bologna, 1989; Redon O., Sabbat F., Serventi S. La Gastronomie au Moyen Âge. Paris, 1991; Tannahil R. Food in History. L., 1989; Verdon Y. Boire au Moyen Âge. Paris, 2002; La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen. Rouen, 1992.

² Гл.: Borst O. Alltagsleben im Mittelalter. Frankfurt/Main, 1983. S. 324.

³ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 54; Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf, 2000. S. 12; Rouche M. La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires // Revue Historique. T. 508. Paris, 1973. P. 295—320; Ashtor E. Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval // Annales. Economies. Sociétés. Civilisations. Vol. 23. 1968. № 5; Abel W. Studien der Ernährung. Göttingen, 1981. S. 30.

⁴ Borst A. Lebensformen im Mittelalter. Frankfurt/Main, Berlin, 1973. S. 189; Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. Düsseldorf, 2000. S. 12.

⁵ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 54.

⁶ Цыт. па: Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. S. 11.

⁷ Вернер Садовник. Крестьянин Гельмбрехт / Пер. с нем. Р.В. Френкель. М., 1977. С. 21—23.

⁸ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 76; Гусарова Т.П. Быт европейских стран в эпоху Возрождения // История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения / Под ред. Л.М. Брагиной. М., 1999. С. 433; Borst O. Alltagsleben im Mittelalter. 1983. S. 325.

⁹ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 76—77.

¹⁰ Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. S. 12.

¹¹ Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. S. 13; Мосолкина Т.В. Повседневная жизнь английского средневекового города. Бристоль XIV—XV веков // Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т. 3 / Отв. ред. А.А. Сванидзе. М., 2000. С. 290.

¹² Abel W. Studien der Ernährung. S. 30.

¹³ Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. S. 13.

¹⁴ История хитрого плута Лиса Рейнарда / Пер. с англ. Л. Шведовой. Вступ. ст. Н. Горелова. СПб., 2004; Роман о Лисе / Пер. со старофр. А.Г. Наймана. Предисл. А.Д. Михайлова. М., 1987.

¹⁵ Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм. XV—XVIII вв. Т. 1 / Пер. с фр. Л.Е. Куббеля. М., 1986. С. 59.

¹⁶ Verdon Y. Boire au Moyen Âge. P. 67; Lachiver M. Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français. Paris, 1988.

¹⁷ Abel W. Studien der Ernährung. S. 30.

¹⁸ Мосолкина Т.В. Повседневная жизнь английского средневекового города. Бристоль XIV—XV веков // Город в средневековой цивилизации Западной Европы. Т. 3. С. 291.

¹⁹ Ehlert T. Kochbuch des Mittelalters. S. 20—21.

²⁰ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 66—67.

²¹ Кретьен де Труа. Эрек и Энида. Клижес / Пер. Н.Я. Рыковой. М., 1980. С. 20.

²² Froissart J. Chronicles. N.Y., L., 1901. Vol. 2. P. 56.

²³ Виолле-ле-Дюк Э.Э. Жизнь и развлечения в средние века / Пер. с фр. М.Ю. Некрасова. СПб., 1997. С. 111.

²⁴ Alltagsleben im mittelalterlichen Braunschweig. Braunschweig, 1991. S. 11.

²⁵ Borst O. Alltagsleben im Mittelalter. Frankfurt/Main, 1983. S. 331.

²⁶ Montanari M. Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě. Praha, 2003. S. 62.

²⁷ Pisan Ch. de. Le Livre de fais et bonnes meurs du sage roy Charles V // Nouvelle collection des Mémoires / Par Muchaud et Poujoulat. T. 1. Paris, 1836. P. 616, 630.

²⁸ Гл.: Laurioux B. Manger au Moyen Âge. P. 232.

²⁹ Бойцов М.А. Скромное обаяние власти (К облику германских государей XIV—XV вв.) // Одиссей. Человек в истории. Представления о власти. 1995. М., 1995. С. 61.

³⁰ Гусарова Т.П. Быт европейских стран в эпоху Возрождения // История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения. С. 436.